

Sur les chemins de la Clairette ...

AOC Clairette de Die

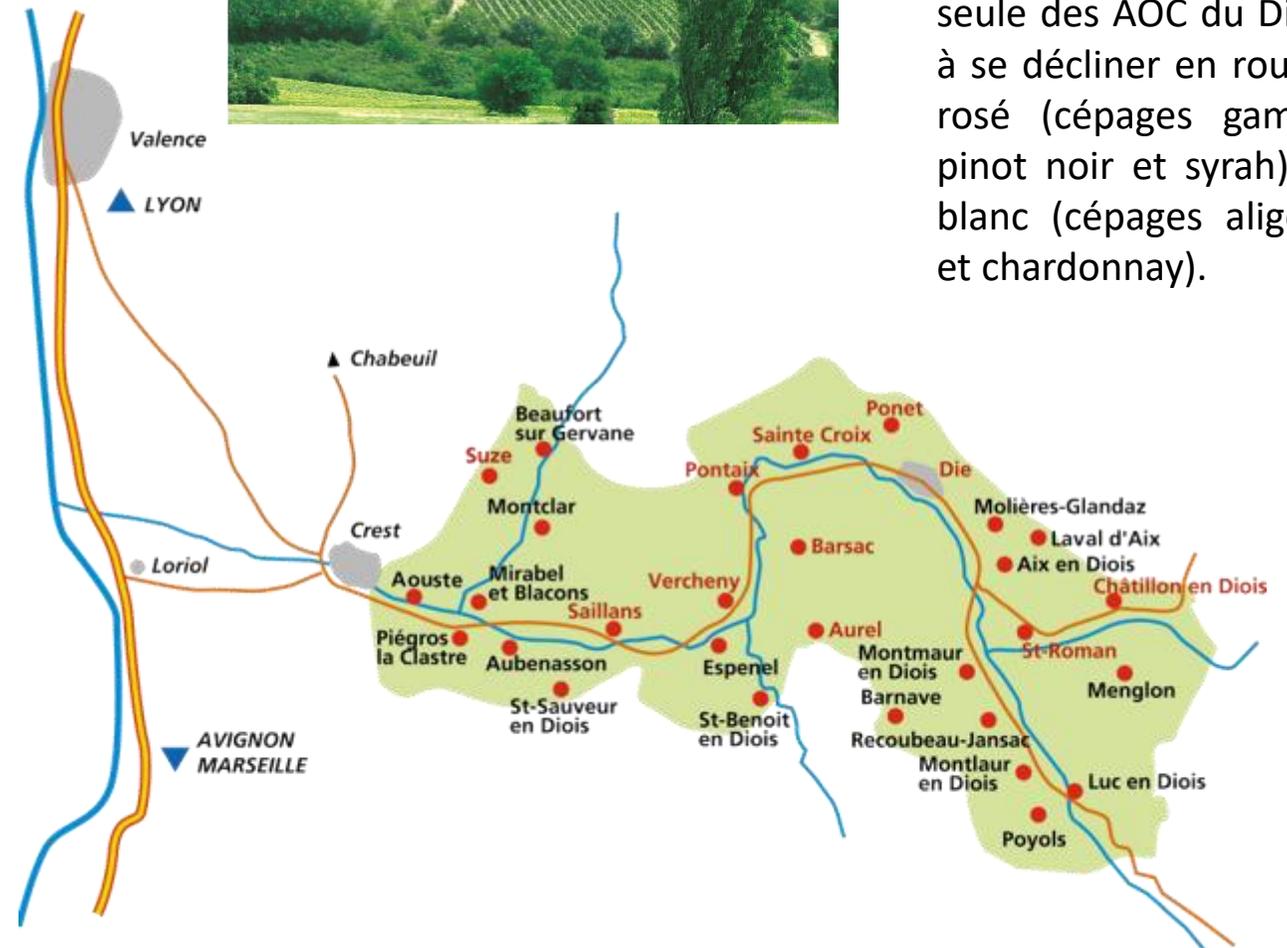
Il s'agit de l'AOC la plus connue et la plus ancienne de toutes les AOC du Diois puisqu'elle a été obtenue en 1942. La Clairette de Die Méthode Ancestrale constitue la production principale des viticulteurs de la Vallée de la Drôme. C'est un vin naturellement effervescent élaboré à partir du cépage muscat blanc à petits grains majoritairement (75% mini.) auquel on peut ajouter le cépage clairette blanche à hauteur de 25% max. La grande spécificité de la Clairette de Die Méthode Ancestrale tient à sa méthode de vinification, sans aucun ajout de sucre ou de levures.

AOC Crémant de Die

Le seul Crémant produit dans la Vallée du Rhône. Ce vin blanc brut effervescent est élaboré à partir des cépages clairette, aligoté et muscat. AOC depuis 1993, il s'élabore grâce à la Méthode Traditionnelle.

AOC Coteaux de Die

Ce vin blanc tranquille est uniquement élaboré à partir du cépage clairette. Tout comme le crémant, il obtient l'AOC en 1993 mais sa production reste plus confidentielle.



AOC Châtillon-en-Diois

Ce vin tranquille, AOC depuis 1975, est la seule des AOC du Diois à se décliner en rouge, rosé (cépages gamay, pinot noir et syrah) et blanc (cépages aligoté et chardonnay).

<https://www.valleedeladrome-tourisme.com>

Envie de plus de chemin ?
De conseil œnologique ?
Venez nous voir !

<https://clairette-de-die.com/fr/>

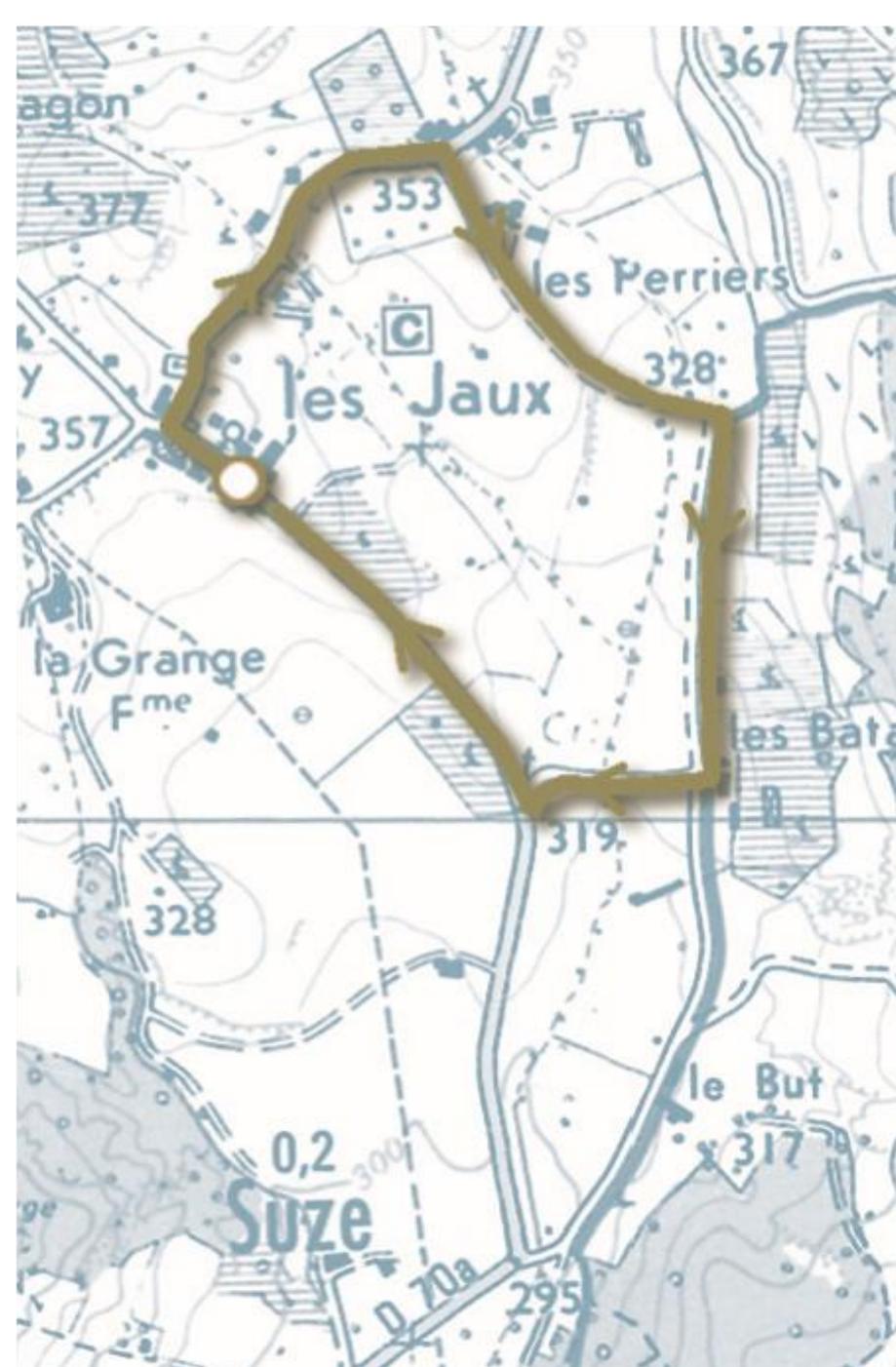
... Au Pays de la Gervanne

Dénivelé +/- 40m / âge > 4ans / Durée : 45min

La rivière la Gervanne qui prend naissance vers 1200 mètres d'altitude donne son nom à cet itinéraire. Vous êtes ici sur la commune de **Suze**, au Nord Ouest de la Vallée de la Drôme, sur les contreforts du Vercors. Cette balade débute au pied de la montagne de Saint Pancrace (735m). On observe un paysage vallonné tantôt piqueté de vignes, tantôt jalonné de petits hameaux. Depuis les reliefs, on devine la Gervanne et le Massif de Saoû. À deux pas de la Vallée de la Drôme, la route passe en contrebas des vignes, à l'assaut du vieux village de Suze. En levant la tête, on découvre au loin les falaises de Plan-de-Baix et d'Ansage. Les vignes sont situées sur les pentes de Peylong et au pied du vieux village. Ici, les sols sont argilo-calcaires, constitués d'éboulis. Les éboulis calcaires et marneux sont propices à la culture de la vigne.

Non loin de là...

Le vieux village perché de Mirabel-et-Blacons, la Tour de Crest : plus haut donjon de France, et les Gorges d'Omlèze avec la chute de la Druse.



Itinéraire du sentier :

Point de départ :

De Crest, remontez la D936 sur 7km jusqu'à Mirabel-et-Blacons. A l'angle d'un café, empruntez la D70 en direction de Beaufort-sur-Gervanne pendant 2km puis, à gauche, la D70A qui vous mène à Suze-sur-Crest en 4,5km. Passez devant la croix en fer à côté de laquelle est indiqué le point de vente de Jaillance puis continuez encore 400m, pour stationner sur le parking à l'entrée de Suze-sur-Crest, devant le panneau d'information des randonnées en Drôme.

Infos Appellations

AOC Clairette de Die
Il y a plus de 100 ans que la région de la vallée de la Drôme est connue pour ses vignes et ses vins. C'est à Crest, au pied de la montagne de Crest, que la vigne a été introduite. Au fil des siècles, elle a évolué et s'est adaptée à la région. C'est ainsi que la Clairette de Die est devenue une appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1935. Elle est aujourd'hui reconnue dans le monde entier pour sa qualité et son caractère unique.

AOC Crémant de Die
Le Crémant de Die est un vin blanc effervescent produit dans la vallée de la Drôme. Il est élaboré à partir de raisins de la région et est reconnu pour sa qualité et son caractère unique. C'est un vin qui se déguste avec plaisir et qui est apprécié de tous.

AOC Coteaux de Die
Le Coteaux de Die est un vin blanc produit dans la vallée de la Drôme. Il est élaboré à partir de raisins de la région et est reconnu pour sa qualité et son caractère unique. C'est un vin qui se déguste avec plaisir et qui est apprécié de tous.

AOC Châtillon-en-Diois
Le Châtillon-en-Diois est un vin blanc produit dans la vallée de la Drôme. Il est élaboré à partir de raisins de la région et est reconnu pour sa qualité et son caractère unique. C'est un vin qui se déguste avec plaisir et qui est apprécié de tous.

Agneau de la Drôme et Clairette de Die
L'agneau de la Drôme est un produit de qualité qui est élevé dans les montagnes de la région. Il est reconnu pour sa tendreté et son goût unique. La Clairette de Die est un vin blanc qui se déguste avec plaisir et qui est apprécié de tous.

Le goût du vin
A taste of wine

Objet mystère
Mystery object

La vigne et l'histoire
Vineyards and History
Dénivelé +/- 150 m / Durée 1h15 / Difficulté accessible à tous
Climb +/- 150 m / Duration 1h15 minutes / Difficulty accessible to all

8 balades au cœur du vignoble à découvrir pour tous

De la confidentialité à la renommée
From secrecy to renown

En chemin
On your route...

Les conseils du vigneron / The vintner's advice

LA DRÔME D'ALCOOL, EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION / DRÔME WITH ALCOHOL IS DANGEROUS TO YOUR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION

Clairette de Die
LE DÉFI DE LA CLAIRIÈRE
L'EXPERIENCE APÉRITIFELLE

MAISON DE LA CLAIRIÈRE
24000 MIRABEL
04 75 21 29 55
www.clairièredie.com

La Drôme

QR Code